

SINGAPUR

FIDEOS SINGAPUR

Tiempo de preparación: 35 minutos
+ tiempo para remojar
Tiempo de cocción: 15-20 minutos
Porciones: 2-4



300g de vermicelli seco de arroz
2 cucharadas de aceite
2 dientes de ajo, finamente picados
350g de lomo de cerdo, en tiras
300g de camarón crudo
1 cebolla grande, en rebanadas delgadas
1-2 cucharadas de curry en polvo
155g de ejotes, cortados en trocitos en diagonal
1 zanahoria grande, en tiras
1 cucharadita de azúcar refinada
1 cucharadita de sal
1 cucharada de salsa de soya
200g de geminado de soya, sin el extremo duro

cebollas de cambray en tiritas para adomar, opcional

- 1 Remojar el vermicelli seco en agua hirviendo durante 5 minutos, o hasta que se suavice. Escurrir bien.
- 2 Calentar 1 cucharada de aceite en un wok y agregar el ajo, el cerdo y el camarón. Freír, removiendo constantemente, durante 2 minutos, o hasta que se cueza ligeramente; sacar del wok. Reducir a fuego medio.
- 3 Calentar el resto del aceite en el wok y agregar la cebolla y el curry en polvo; freír removiendo constantemente durante 2-3 minutos. Añadir los ejotes, la zanahoria, el azúcar y la sal, rociar con un poco de agua y freír durante 2 minutos.
- 4 Incorporar el vermicelli y la salsa de soya, revolver con 2 cucharas de madera. Agregar el geminado de soya y la mezcla de carne de cerdo; sazonar con un poco más de sal, pimienta y azúcar, al gusto, y revolver bien. Adornar con las cebollas de cambray.



Remojar el vermicelli de arroz en agua hirviendo durante 5 minutos, o hasta que se suavice.



Freír removiendo constantemente, la cebolla y el curry en polvo, durante 2-3 minutos.



Rociar un poco de agua sobre los vegetales antes de freírlos.



Justo antes de servir, agregar el geminado de soya y la mezcla de carne de cerdo, y revolver bien.



SOPA DE FIDEO

Tiempo de preparación: 30 minutos
 Tiempo de cocción: 30 minutos
 Porciones: 4



300g de camarones pequeños, cocidos
 200g de hojas de espinaca
 500g de fideos Shanghai
 1 cucharada de aceite
 1 cebolla grande, finamente picada
 1 trozo de 5cm de jengibre, rallado
 2 chiles rojos, finamente picados
 1.5 litros de caldo de pollo

2 cucharadas de salsa de soya
 2 cucharaditas de azúcar morena
 6 cebollitas de cambray, picadas
 ajo y cebolla fritos y crujientes
 germinado de soya (sin raíz)
 hojuelas de chile seco
 tallos de ajo picados
 azúcar, sal y pimienta, para servir

1 Pelar los camarones dejando las colas intactas. Lavar y escurrir la espinaca, eliminando los tallos largos; reservar.

2 Introducir el fideo en agua hirviendo durante 3 minutos, o hasta que quede grueso y suave. Escurrir y reservar. Calen-

tar el aceite en una cacerola grande; agregar la cebolla y el jengibre, y cocinar 8 minutos a fuego medio, removiendo frecuentemente.

3 Añadir los chiles, el caldo, la salsa de soya y el azúcar; dejar que suelte el hervor; reducir la flama y cocinar a fuego lento durante 10 minutos; agregar la cebolla de cambray. Dividir el fideo en tazones grandes para sopa, encima poner camarones y hojas de espinaca. Servir sobre ellos el caldo hirviendo y adomar. Servir de inmediato con los adornos que queden, para que cada comensal los agregue a su gusto.



Pelar los camarones, dejando las colas intactas.



Introducir el fideo en agua hirviendo y cocinar 3 minutos, o hasta que se suavice.



Después de cocinar a fuego lento la mezcla del caldo durante 10 minutos, agregar la cebolla de cambray.



JAIBA AL CHILE

Tiempo de preparación: 55 minutos
 Tiempo de cocción: 45 minutos
 Porciones: 2-4



- 2 jaibas frescas, aproximadamente 500g cada una
- 1/2 taza de harina
- 1/4 de taza de aceite
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- 1 trozo de 5cm de jengibre fresco, finamente rallado
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 3-5 chiles rojos, finamente picados
- 2 tazas de pasta de tomate, ya preparada
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce
- 1 cucharada de vinagre de vino de arroz

2 cucharadas de azúcar morena
 salsa para bocadillos (ver página 74) o
 salsa de chile o de soya, embotellada

- 1 Lavar bien las jaibas y tallar las conchas con un estropajo. Con un cuchillo grande, cortar las jaibas a la mitad y enjuagar bien en el chorro de agua fría, retirando con cuidado las branquias amarillas o las partes esponjosas. Golpear las patas y las pinzas delanteras con la parte plana de un cuchillo de carnicero para romperlas (y hacer que sea más fácil cocer la carne).
- 2 Espolvorear las jaibas con harina; sacudir para eliminar el exceso de harina. Calentar más o menos 2 cucharadas de aceite en un wok grande, cocinar las jaibas de una en una, volteándolas con cuidado y manteniéndolas en el aceite

caliente hasta que la concha se ponga roja. Repetir con todas las jaibas.

3 Agregar el resto de los ingredientes al wok; cocinar la cebolla, el jengibre, el ajo y los chiles 5 minutos a fuego medio, moviendo con frecuencia. Añadir la salsa de tomate, el agua, la salsa de soya, la salsa de chile, el vinagre y el azúcar morena. Dejar que suelte el hervor y cocinar durante 15 minutos. Volver a poner las jaibas en el wok y cocinar a fuego lento, volteándolas con cuidado en la salsa, durante 8-10 minutos, o hasta que la carne se ponga blanca. No cocer en exceso. Servir con arroz al vapor y las salsas para bocadillos que se prefieran.

NOTA

Proporcionar a los comensales tazones para enjuagarse los dedos. Los haberos también son útiles.



Golpear las patas y las pinzas frontales para romper la concha.



Voltear la jaiba y mantenerla en el aceite caliente, hasta que la concha se ponga roja.



Agregar la salsa de tomate, el agua, la salsa de soya, la salsa de chile, el vinagre y el azúcar morena.

ARROZ CON COCO AL VAPOR

Tiempo de preparación: 5 minutos
+ 45 minutos para reposar
Tiempo de cocción: 1 hora
5 minutos
Porciones: 4



500g de arroz blanco de grano largo
1½ tazas de leche de coco
1 cucharadita de sal



Extiende el arroz en la base de una vaporera de bambú cubierta con papel.

1 Poner en un wok 2 tazas de agua. Poner una hoja de papel encerado en la base de una vaporera de bambú y extender el arroz sobre ella. Dejar que el agua suelde el hervor, colocar la vaporera sobre el wok (no debe tocar el agua) y taparla. Cocinar el arroz al vapor durante 35 minutos, volteando el arroz a la mitad del periodo de cocción, y poner más agua si es necesario.

2 Calentar la leche de coco con la sal, en una cazuela mediana. Agregar el arroz preparado al vapor, dejarlo hervir y mes-

clar bien. Cubrir con una tapa ajustada y retirar del fuego. Dejar reposar 45 minutos, o hasta que la leche de coco se absorba.

3 Extender de nuevo el arroz en la vaporera de bambú y tapar. Revisar que haya agua en el wok y cocinarlo de nuevo al vapor durante 30 minutos.

NOTA

El resultado es un arroz sabroso, ligero y con un sabor delicado. Puede usarse arroz jazmín o basmati.



Agregar el arroz preparado al vapor a la cazuela de leche de coco.



Dejar reposar el arroz durante 45 minutos, hasta que la leche de coco se absorba.

ENSALADA MIXTA

Tiempo de preparación: 40 minutos
+ tiempo para enfriar
Tiempo de cocción: 5 minutos
Porciones: 4-6



300g de trozos de piña fresca
1 pepino, picado
250g de jitomates cherry
150g de ejotes, finamente picados
155g de germinado de soya, sin los extremos
½ de taza de vinagre de vino de arroz



Con los dedos, eliminar los extremos duros del germinado de soya.

2 cucharadas de jugo de limón
2 chiles rojos, sin semillas y finamente picados
2 cucharaditas de azúcar
½ de cucharadita de sal
30g de camarones secos pequeños
hojas de menta, para adornar

1 En un tazón, mezclar la piña, el pepino, los jitomates, los ejotes y los germinados; revolver bien, cubrir y refrigerar hasta que se enfríe. Mezclar el vinagre, el jugo de limón, los chiles, el azúcar y la sal en un tazón pequeño, hasta que el azúcar se disuelva.



Freír en seco los camarones, moviendo el sartén constantemente para evitar que se quemen.

2 Freír en seco los camarones en un sartén, moviéndolo constantemente hasta que los camarones tengan un color anaranjado claro y estén fragantes. Moler los camarones en el procesador de alimentos hasta que queden finamente picados.

3 Colocar la ensalada fría en un plato, rociar la mitad del aderezo sobre ella y adornar con los camarones secos y las hojas de menta. Servir de inmediato con el aderezo a un lado.

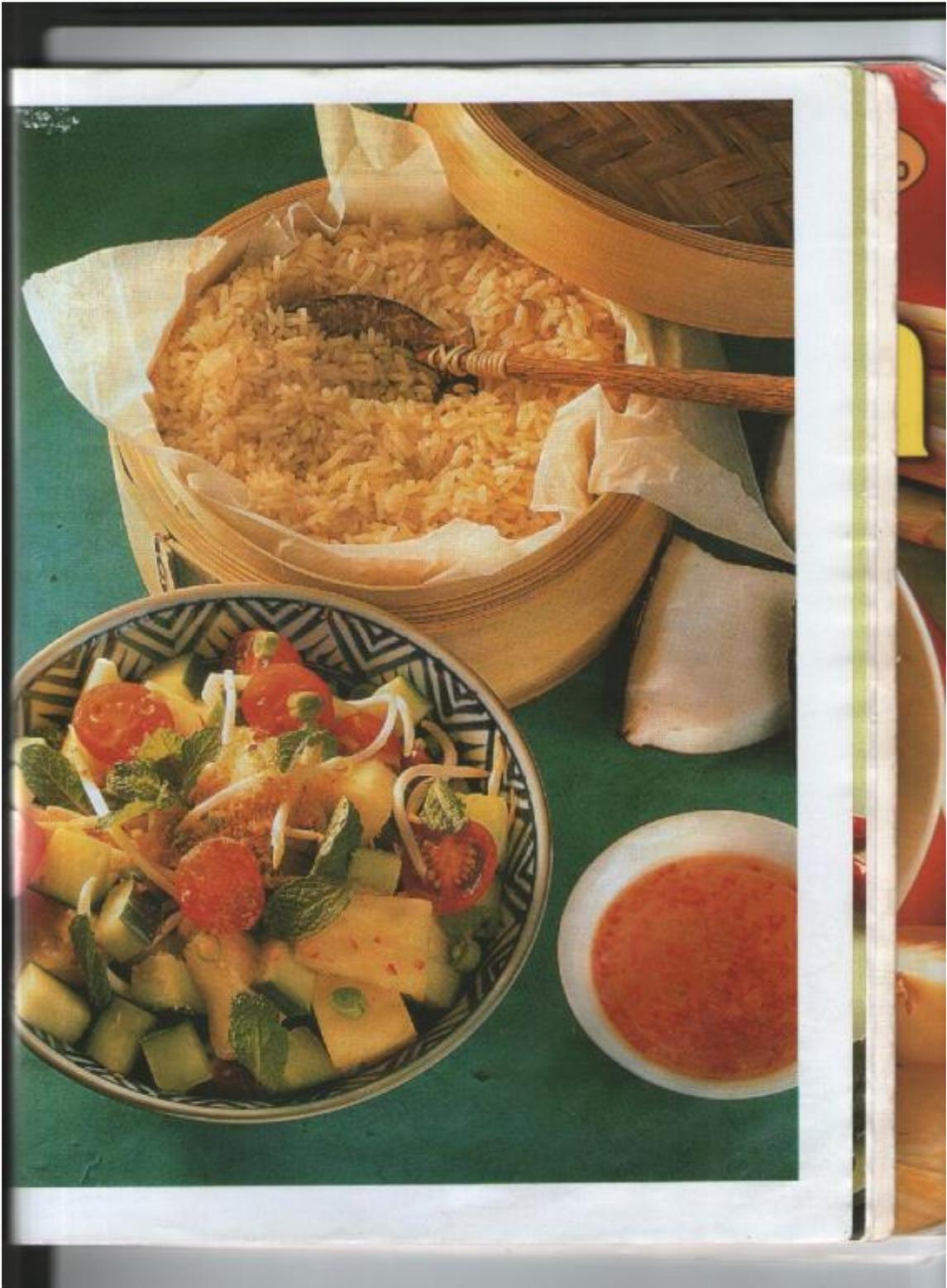
NOTA

En lugar de la piña, puede usarse mango o papaya fresca. Mezclar suavemente para no romper los trozos.



Moler los camarones fritos hasta que estén finamente picados.

Arroz con coco al vapor (arriba) y Ensalada mixta



SALSAS PARA BOCADILLOS

SALSA BÁSICA

En un tazón pequeño, disolver 1 cucharadita de azúcar en $\frac{1}{2}$ de taza de salsa de pescado, removiendo constantemente. Agregar 2 cucharadas de vinagre de vino de arroz, 1 cucharada de jugo de limón y 2 chiles rojos sin semillas, finamente picados. Rallar finamente $\frac{1}{2}$ zanahoria pequeña pelada y 1 rabano pelado e incorporar a la salsa justo antes de servir. (Esta salsa básica, si los vegetales, pueden conservarse, cubiertos en el refrigerador, hasta 1 semana. Servir a temperatura ambiente.)
Porciones: $\frac{1}{2}$ taza.

SALSA DE AJONJOLI

Moler 100g de semillas blancas de ajonjolí japonés hasta formar una pasta, en un mortero o molcajete, o en un molino de café que esté limpio. Agregar 2 cucharaditas de aceite vegetal, si es necesario, para que sea más fácil formar la pasta. Mezclar la pasta con $\frac{1}{2}$ taza de shoyu (salsa de soja japonesa), 2 cucharadas de mirin, 3 cucharadas de azúcar refinada, $\frac{1}{2}$ cucharadita de dashi granulado instantáneo y $\frac{1}{2}$ taza de agua tibia. Cubrir y refrigerar. Usar 2 días más tarde.
Porciones: $\frac{1}{4}$ taza.

Salsas para bocadillos, en la dirección de las manecillas del reloj, empezando en la esquina superior izquierda: Soya y Jengibre, Limón y Ajo, Semillas de Ajonjolí, Básica, Jengibre.

SALSA DE JENGIBRE

Pelar un trozo de jengibre fresco de 5cm y rallarlo finamente. En un tazón pequeño, incorporar 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de vinagre de vino de arroz y 1 cucharada de salsa de pescado, hasta que el azúcar se disuelva. Agregar al tazón el jengibre, 2 cucharadas de dilantro fresco picado y 1 chile verde sin semillas y finamente picado; refrigerar 15 minutos antes de servir.
Porciones: $\frac{1}{2}$ taza.

SALSA DE LIMÓN Y AJO

En un tazón pequeño, mezclar $\frac{1}{2}$ de taza de jugo de limón, 2 cucharadas de salsa de pescado y 1 cucharada de azúcar hasta que el azúcar se disuelva. Incorporar 2 chiles rojos pequeños picados y 3 dientes de ajo finamente picados.
Porciones: $\frac{1}{2}$ de taza.

SALSA DE SOYA Y JENGIBRE

En un tazón pequeño, mezclar 1 taza de shoyu (salsa de soja japonesa), un trozo de 5cm de jengibre fresco pelado y finamente rallado y 2 cucharadas de azúcar refinada. Mezclar bien y servir 15 minutos después de prepararlo.
Porciones: 1 taza.



PASTAS PARA CURRY

PASTA PARA CURRY ROJO

- 1 cucharada de semillas de cilantro
- 2 cucharaditas de semillas de comino
- 1 cucharada de granos de pimienta negra
- 2 cucharaditas de pasta de camarón
- 1 cucharadita de nuez moscada, molida
- 12 chiles rojos grandes o 12 chiles rojos pequeños, picados
- 4 tallos de limoncillo (solo la parte blanca), finamente picados
- 12 dientes de ajo pequeños, picados
- 2 cucharadas de raíz de cilantro fresco, picado
- 2 cucharadas de tallos de cilantro fresco, picado
- 6 hojas de lima kaffir, picadas
- 3 cucharaditas de paprika
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de azúfrán de las Indias

Tostar las semillas de cilantro y de comino en un sartén durante 2-3 minutos, moviendo constantemente. Moler los granos de pimienta en un mortero (molcajete) o en un molino de café limpio. Envolver la pasta de camarón en un trocito de papel aluminio y cocinarlo a la parrilla durante 3 minutos, volteando el bultito dos veces. Procesar las especias molidas, la pasta de camarón asada, la nuez moscada y los chiles en el procesador de alimentos durante 5 segundos. Agregar los ingredientes restantes y procesar 30 segundos, limpiando con una espátula los lados del tazón en cada ocasión, hasta formar una pasta uniforme. Refrigerar en un recipiente hermético; se conserva hasta 3 semanas.

Porciones: 1½ tazas.

De izquierda a derecha, Pasta para curry rojo; Pasta para curry verde

PASTA PARA CURRY VERDE

- 1 cucharada de semillas de cilantro
- 2 cucharaditas de semillas de comino
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 cucharaditas de pasta de camarón
- 8-12 chiles verdes frescos, picados
- 4 chiles rojos pequeños, picados
- 1 taza de chalotes, picados
- 1 trozo de galanga fresco de 5cm, molido o picado
- 12 dientes de ajo pequeños, picados
- 1 taza de hojas, tallos y raíces de cilantro fresco, picados
- 6 hojas de lima kaffir, picadas
- 3 tallos de limoncillo (solo la parte blanca), finamente picados
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de aceite

Tostar las semillas de cilantro y de comino en un sartén durante 2-3 minutos, moviendo constantemente para evitar que se quemen. Combinar las especias tostadas con los granos de pimienta en un mortero (molcajete) o en un molino de café limpio y trabajar en ellos hasta que queden finamente molidos. Envolver la pasta de camarón en un trocito de papel aluminio y cocinarlo a la parrilla durante 3 minutos, volteando el bultito dos veces. Procesar las especias molidas y la pasta de camarón asada en el procesador de alimentos durante 5 segundos. Agregar los ingredientes restantes y procesar 30 segundos, limpiando con una espátula los lados del tazón en cada ocasión, hasta formar una pasta uniforme. Refrigerar en un recipiente hermético; se conserva hasta 3 semanas.

Porciones: 1½ tazas.

